

## 金門縣衛生局112年7-9月熟食、醬料、盛裝水檢驗結果

製表日期：112年9月22日

序號	抽驗日期	樣品名稱	抽驗廠商名稱	檢驗項目	檢驗結果	標準	處辦情形
1	112/9/5	炒高麗菜	阿芬海產店	沙門氏桿菌 金黃色葡萄球菌 單核球增多性李斯特菌	陰性 <10 CFU/g <10 CFU/g	陰性 100 CFU/g 100 CFU/g	合格
2	112/9/5	岡山辣豆瓣	阿芬海產店	防腐劑(5酸、7酯) 詳如備註4	苯甲酸0.2g/kg 己二烯酸0.4g/kg	1g/kg 1g/kg	合格
3	112/9/5	金蘭油膏	阿芬海產店	防腐劑(5酸、7酯) 詳如備註4	苯甲酸0.2g/kg 己二烯酸0.6g/kg	1g/kg 1g/kg	合格
4	112/07/17	RO逆滲透水	名人健康水加水站- 金城金山站	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
5	112/07/17	麥飯石竹炭水	幸福水屋 (金門慈湖站)	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
6	112/07/17	RO水	藍泉加水站民生店	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
7	112/07/17	盛裝水-南雄	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	8/28複驗後為陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
8	112/07/17	盛裝水-下莊	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
9	112/07/17	盛裝水-下莊活動中心	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 8/28複驗後為陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
10	112/07/17	盛裝水-建華南機路	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 8/28複驗後為陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格

11	112/07/17	盛裝水-青年農莊	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 8/28複驗後為陰性 8/28複驗後為陰性	陰性 陰性 陰性	合格
12	112/07/17	盛裝水-擎天一村	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 8/28複驗後為陰性 8/28複驗後為陰性	陰性 陰性 陰性	合格
13	112/07/17	盛裝水-后壟	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	8/28複驗後為陰性	陰性 陰性 陰性	合格
14	112/07/18	盛裝水-裕民農莊	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
15	112/07/18	盛裝水-惠民農莊	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
16	112/07/18	盛裝水-下新厝	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
17	112/07/18	盛裝水-新前墩	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
18	112/07/18	盛裝水-內洋	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
19	112/07/18	盛裝水-內洋車站	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 8/28複驗後為陰性 8/28複驗後為陰性	陰性 陰性 陰性	合格
20	112/07/18	盛裝水-田埔	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格

21	112/07/18	盛裝水-碧山-2	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
22	112/07/18	盛裝水-碧山	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
23	112/07/18	盛裝水-田埔	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
24	112/08/28	盛裝水-市港路重劃區	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
25	112/08/28	盛裝水-山外社區1	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格
26	112/08/28	盛裝水-山外社區2	自來水廠	綠膿桿菌 大腸桿菌群 糞便性鏈球菌	陰性 陰性 陰性	陰性 陰性 陰性	合格

備註:

1. 檢驗單位：金門縣衛生局

2. 檢驗方法：食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用中大腸桿菌群之檢驗(102年12月17日部授食字第1021951151號公告訂定)

食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中之檢驗綠膿桿菌之檢驗(102年12月20日部授食字第1021951265號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—包裝飲用水及盛裝飲用水中之檢驗糞便性鏈球菌之檢驗(102年12月19日部授食字第1021951173號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—沙門氏桿菌之檢驗(102年12月23日部授食字第1021951187號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—金黃色葡萄球菌之檢驗(104年10月13日部授食字第1041901818號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—單核球增多性李斯特菌之檢驗(109年6月23日衛授食字第1091900915號公告修正)

食品微生物之檢驗方法—腸桿菌科之檢驗(110年6月2日衛授食字第1101900975號公告訂定)

食品中防腐劑之檢驗方法(108年1月30日衛授食字第1081900155號公告修正)(MOHWA0020.03)

3. 標準規範：依據衛生福利部食品藥物管理署公告標準：<https://consumer.fda.gov.tw/Law/Detail.aspx?nodeID=518&lawid=129>

4. 防腐劑12項(5酸)(7脂):己二烯酸、苯甲酸、去水醋酸、水楊酸、對羥苯甲酸 防腐劑(7酯):對羥苯甲酸甲酯、對羥苯甲酸乙酯、對羥苯甲酸異丙酯、對羥苯甲酸丙酯、對羥苯甲酸第二丁酯、對羥苯甲酸異丁酯、對羥苯甲酸丁酯

**備註:衛生局提醒，民眾購買加水站的盛裝水不可直接生飲，必須經過煮沸後才飲用，以維護身體健康。**